mio
mein
GLOBUS
Magazin
Dezember 2025
Bastelspaß
DIY-Ideen für die
Adventszeit
Weihnachtlich
genießen
Festtagsgerichte für
die ganze Familie
An alles gedacht?
Die mio-Checkliste
für Weihnachten
GLOBUS

ANZEIGE

Sheba whiskas Dreamies PERFECT FIT Pedigree Cesar CATSAN

www.kuscheln-oder-cash.de

SCAN MICH

LET IT SPIN 100% WIN!

KUSCHELN ODER CASH

©2025 Mars or affiliates.

1 Teilnehmende Produkte im Wert von 15€ kaufen

2 Deine Kassenbons unter www.kuscheln-oder-cash.de gesammelt hochladen

3 Am Glücksrad drehen und entweder 1x Cashback oder einen tollen Kuschel-Preis gewinnen

Teilnahmeberechtigung ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Deutschand; Aktionszeitraum: 01.10.2025 bis 31.12.2025; Teilnahmebedingungen unter www.kuscheln-oder-cash.de; Mehrfachteilnahme möglich; Veranstalter: MARS GmbH, Eitzer Str. 215, D-27283 Verden

IN DIESER AUSGABE

ESSEN & GENIESSEN

6 FAMILIENWEIHNACHT
Stellen Sie Ihr Festtagsmenü zusammen
16 INFLUENCER-REZEPT
Dreierlei Blätterteig-Kanapees
18 FESTLICHE WEINE
Empfehlungen aus der GLOBUS Markthalle
20 ZEIT FÜR GENUSS
Tipps aus der GLOBUS Fachmetzgerei

LEBEN & ENTDECKEN

22 PLANUNG IST ALLES
Mit der Weihnachts-Checkliste perfekt vorbereitet
26 JETZT WIRD GEBASTELT
Weihnachtliche DIYs
31 RÄTSEL
Gewinnen Sie mit mio

NACHGEFRAGT & VORGESTELLT

32 ES GEHT AUCH ANDERS
Inspirationen für nachhaltige Festtage
34 AKTUELLES BEI GLOBUS
Das erwartet Sie

6

26

Liebe Leserin, lieber Leser!

In großen Schritten nähern sich die Weihnachtsfeiertage. In unseren GLOBUS Markthallen beginnen damit die schönsten und zugleich trubeligsten Wochen des Jahres. Denn nun ist es an der Zeit, Geschenke auszuwählen, das Weihnachtsmenü vorzubereiten und die eigenen vier Wände weihnachtlich zu dekorieren.

Wir erwarten Sie in diesen Wochen mit ganz besonderen Angeboten und Spezialitäten, mit denen wir Sie inspirieren und begeistern möchten. Unser Anspruch ist es, Ihnen das Besondere zu bieten – für ein Fest, das in Erinnerung bleibt. Gleichzeitig möchten wir Ihren Weihnachtseinkauf so angenehm wie möglich gestalten. Gerne stehen wir Ihnen in jeder Abteilung zur Beratung zur Verfügung und sind Ihnen an unseren Theken bei der Auswahl und Zubereitung von Fleisch-, Käse- und Fischspezialitäten behilflich. Haben Sie bereits von unserem Vorbestellservice gehört? Sagen Sie uns einfach, was Sie brauchen, und wir legen Fleisch, Wurst, Käse, Fisch und Backwaren zum gewünschten Zeitpunkt für Sie zurecht.

Das bevorstehende Weihnachtsfest möchte ich zum Anlass nehmen, Ihnen herzlich für Ihre Verbundenheit zu unseren GLOBUS Markthallen zu danken. Ihre Wertschätzung ist es, die uns bestärkt, jeden Tag unser Bestes zu geben. Ich wünsche Ihnen von Herzen frohe und besinnliche Feiertage voller Genussmomente.

Ihr Matthias Bruch

verantwortet in sechster Generation das Familienunternehmen GLOBUS

O du schöne Weihnachtszeit

Mit mio wird es diesen Monat so richtig festlich: Kochen Sie für die ganze Familie ein Weihnachtsmenü, bei dem für jeden etwas dabei ist. Oder basteln Sie persönliche Grußkarten und Mitbringsel. Mit der praktischen Dezember-Checkliste behalten Sie im Weihnachtsstress den Überblick und einen klaren Kopf. So bleibt genug Zeit, die Wochen vor Heiligabend so richtig zu genießen.

So ein toller Baum!

Einige schmücken ihn schon zu Beginn der Adventszeit, andere erst an Heiligabend – fest steht, ein Weihnachtsbaum sorgt für festliche Stimmung. mio stellt nachhaltige, originelle und platzsparende Alternativen vor.

Ewiger Baum

Besonders nachhaltig und nadelfrei sind Weihnachtsbäume aus Holzlamellen, die aufgefächert werden und so der Form einer Tanne nachempfunden sind. Sie können jedes Jahr wiederverwendet und genau wie grüne Bäume geschmückt werden. Achten Sie hierbei auf Produkte aus nachhaltiger Forstwirtschaft.

Ein Teil vom Baum

Wer wenig Platz hat, kann statt eines ganzen Baumes auch nur einen großen Zweig in eine Vase stellen und schmücken. Hierfür eignen sich zum Beispiel Kiefern- oder Fichten-, aber auch Tannenzweige gut.

Mietbaum

Sie suchen nach einem lebenden Baum im Topf, den Sie nach Weihnachten wieder abgeben können? Dann ist Mieten das Richtige für Sie. In vielen deutschen Großstädten und deren Umgebung gibt es Anbieter, die die Bäume über Weihnachten vermieten und nach dem Fest wieder abholen.

Aus der Region

Viele Weihnachtsbäume haben bereits einen weiten Weg hinter sich, bevor sie im Wohnzimmer landen. Außerdem stammen sie meist aus Baumkulturen, bei denen in hohem Maß gespritzt und gedüngt wird. Nachhaltiger sind Bäume aus der Region. Oft bieten Förster junge Nadelbäume aus dem Stadtwald zum Kauf an. Auch Bäume einer ökologisch bewirtschafteten Baumplantage sind eine umweltfreundliche Alternative.

Für gesunde Zähne

Insbesondere in der Weihnachtszeit wird gern und viel genascht. Um Karies und anderen Zahnproblemen vorzubeugen, sollten Sie aktuellen Empfehlungen zufolge zweimal täglich Zähne putzen und einmal täglich die Zahnzwischenräume reinigen. Gehen Sie beim Putzen nach der KAI-Methode vor: erst die Kau-, dann die Außen- und zuletzt die Innenflächen reinigen. Widmen Sie sich dabei jedem Zahn einzeln. Was Sie zusätzlich für schöne Zähne tun können, finden Sie unter

globus.de/zahngesundheit

Dr. Best CleanPro Interdent aktiv Zahnbürste, mittel. Zahnärzte empfehlen, mindestens alle drei Monate die Zahnbürste zu wechseln. Greifen Sie jetzt zur Dr. Best CleanPro: Dank der Spezialborsten in dreieckiger Form gelingt eine gründliche Reinigung – auch in den Zahnzwischenräumen.

Bei GLOBUS erhältlich.

Zwischen den Jahren

Die sogenannten Raunächte vom 24. Dezember bis 6. Januar gehen auf alte Mythen und Bräuche zurück und haben in den letzten Jahren ein Comeback erlebt. Mehr über diese spannende Tradition und Ideen für Rituale finden Sie unter

globus.de/raunaechte

Wahr oder falsch? mios Weihnachtsquiz

1) Bis ein Weihnachtsbaum zwei Meter hoch gewachsen ist, dauert es circa acht bis zwölf Jahre. ☐ *wahr* ☐ *falsch*

2) Oregano ist eine typische Zutat im Spekulatius und sorgt für seinen würzigen Geschmack. ☐ *wahr* ☐ *falsch*

3) Das 1818 komponierte Weihnachtslied „Stille Nacht, heilige Nacht" zählt zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO. ☐ *wahr* ☐ *falsch*

Die Lösung finden Sie rechts am Seitenrand.

Impressum

Herausgeber:
GLOBUS Markthallen Holding GmbH & Co. KG, Leipziger Straße 8, 66606 St. Wendel, mio@globus.de, Tel: 06851 909-0
Koordination/Anzeigen: Michaela Peter-Kutscher (GLOBUS) **Verlag:** mfk corporate publishing GmbH, Prinz-Christians-Weg 1, 64287 Darmstadt, info@mfk-publishing.com, Tel: 06151 9696 - 00
Redaktion (mfk): Matthias Fuchs, Sebastian Fuchs, Dorina Sandau, Melanie Pischan, Janina Hinkelbein
Schlusslektorat: Monika Klingemann
V. i. S. d. P.: mfk corporate publishing GmbH
Fotos: Adobe Stock / novoselov: 4 Holzbaum / Olesia Bilkei: 4 Junge / fotografiedk: 5 Kerze / Mumpitz: 9 Pilz / Ildi: 12 Soja / Drobot Dean: 20 Menschen/ deagreez: 22 Frau / White bear studio : 23 Handtücher / Juan.paz1: 25 Tischdeko / Katecat: 32 Geschenk / luckybusiness: 32 Freundinnen / pressmaster: 32 Eislaufen / Globus: 18 Frau, 24 Frau, 34 Partybrote & Fleischkäse / mfk: 3 Porträt, 18, Rezept, 21 Weinberatung, 26-30 DIYs, 34 Raclette / Ina Speck: Rezepte 6-16, 34 Sandwich
Gestaltung: Annina Sudeck, Jenny Heutehaus (mfk)
Litho/Druckvorstufe: mfk **Druck:** Evers & Evers GmbH & Co. KG, Ernst-Günter-Albers-Str. 13, 25704 Meldorf

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Recherche kann keine Haftung für Irrtümer oder Fehler übernommen werden. Alle Angaben sind bei der Drucklegung gültig, doch behält sich die GLOBUS Markthallen Holding GmbH & Co. kg das Recht auf Änderungen vor. Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet sowie Vervielfältigung auf Datenträger wie CD-ROM etc. sämtlicher Beiträge nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung des Herausgebers. Bei direkten oder indirekten Verweisen auf fremde Internetseiten distanziert sich die GLOBUS Markthallen Holding GmbH & Co. kg von deren Inhalten und übernimmt dafür keine Haftung. Die Verantwortlichkeit liegt allein beim Anbieter dieser Internetseiten.

globus.de
facebook.de/globus.de
@globus.de
pinterest.de/globus_de
youtube.de/globus

1) wahr | 2) falsch | 3) wahr

BLAUER ENGEL
DAS UMWELTZEICHEN
GU9
www.blauer-engel.de/uz195
Dieses Druckerzeugnis wurde mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.

EVERS ReForest
Mehr Bäume. Weniger CO_2.
Wir unterstützen CO_2-Kompensation durch Aufforstung.

ER | ID-22071670

Festtagsschlemmen für die ganze Familie

An Weihnachten soll es festlich sein und allen schmecken. Oftmals ist es aber gar nicht so einfach, allen Geschmäckern und Ernährungsformen gerecht zu werden. Doch mio macht's möglich: Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr individuelles Drei-Gänge-Menü zusammen – mit jeder Menge Tipps und Ergänzungen, die auch Vegetarier glücklich machen.

Vorspeise

SELLERIE-GARNELEN-SALAT IN RADICCHIOBLÄTTERN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Piment
1/2 TL Senfsamen
1 Nelke
2 TL Selleriesalz
1 TL Paprikapulver edelsüß
2 Msp. schwarzer Pfeffer
2 Msp. Cayennepfeffer
1 Msp. Muskat
1 Prise Zimt
1 rote GLOBUS Zwiebel
1 Stange Staudensellerie
2–3 Stängel Dill
1 Bio-Zitrone
250 g Surimi
100 g gegarte und geschälte Garnelen
60 g Mayonnaise
40 g Alnatura Crème Fraîche
Salz
1 Radicchio (4 große Blätter)

Zubereitungszeit: ca. 30 min
Pro Person ca. 387 kcal, 9 g F, 10 g KH, 18 g E

ZUBEREITUNG

1. Piment, Senfkörner und Nelke in einem Mörser fein mahlen. Übrige Gewürze dazugeben und gut vermengen.
2. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden. Sellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken tupfen und ein paar Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest fein hacken. Zitrone heiß abwaschen, halbieren, in Halbmonde schneiden und beiseitelegen. Surimi und Garnelen in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Mayonnaise, Crème fraîche und die Gewürzmischung in einer Schüssel verrühren. Zwiebel, Sellerie, gehackten Dill, Surimi und Garnelen unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Radicchioblätter abziehen, waschen und vorsichtig trocken tupfen. Je 1 Blatt auf einen Teller geben und den Salat darin anrichten. Mit Dill und Zitronenscheiben garniert servieren.

Tipp: Wer mag, kann den Salat statt im Radicchioblatt auch im Dessertglas anrichten.

Vorspeise

PILZSUPPE
MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND PANCETTA-CHIPS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Zwiebeln:
2 GLOBUS Zwiebeln
1 EL Butter
Salz
1/2 TL Zucker

Für die Suppe:
250 g Pfifferlinge
500 g Champignons
150 g Kräuterseitlinge
1 GLOBUS Zwiebel
2 Zehen GLOBUS Knoblauch
1 TL Butter
750 ml Wasser
1 EL GLOBUS Weißweinessig
1 TL getrockneter Thymian
2 TL Alnatura Gemüsebouillon
100 ml Sahne
Salz
schwarzer Pfeffer
8 Scheiben Pancetta

Zubereitungszeit:
ca. 40 min
Pro Person ca.
345 kcal, 12 g F, 9 g KH, 13 g E

Einfach veggie
Statt Pancetta können Sie dünne Scheiben Roggenbrot in mundgerechte Stücke schneiden und in etwas Butter oder Olivenöl in einer Pfanne von jeder Seite ca. 2–3 min anrösten.

ZUBEREITUNG

1. Für die karamellisierten Zwiebeln beide Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Zwiebelringe dazugeben, salzen und langsam ca. 20 min anbraten, bis sie goldbraun sind. Zucker hinzugeben und ca. 2–3 min karamellisieren.
2. Für die Suppe eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen. 1 EL Mehl mit dem Schneebesen einrühren. Pfifferlinge kurz hineingeben und vorsichtig schwenken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Champignons und Kräuterseitlinge mit einer weichen Bürste putzen. Pilze von trockenen Stielenden befreien, einige Pilze als Einlage beiseitelegen und den Rest grob hacken.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel ca. 2–3 min glasig dünsten. Knoblauch und Pilze dazugeben und kräftig anbraten. Mit Wasser und Essig ablöschen. Thymian und Gemüsebrühpulver hinzugeben und ca. 15 min köcheln lassen. Sahne zur Suppe geben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Pancetta-Scheiben in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten. Suppe in Schalen füllen, karamellisierte Zwiebeln, Pilze und Pancetta dazugeben und servieren.

Tipp

Pilze sollten so trocken wie möglich geputzt werden – am besten mit einer weichen Bürste oder einem nur leicht feuchten Tuch. Bei starken Verschmutzungen kann Mehl helfen, da es den anhaftenden Schmutz bindet.

ANZEIGE

100% Direktsaft für 100% Fruchtgenuss!

Orangen aus Spanien

NEU bei Globus

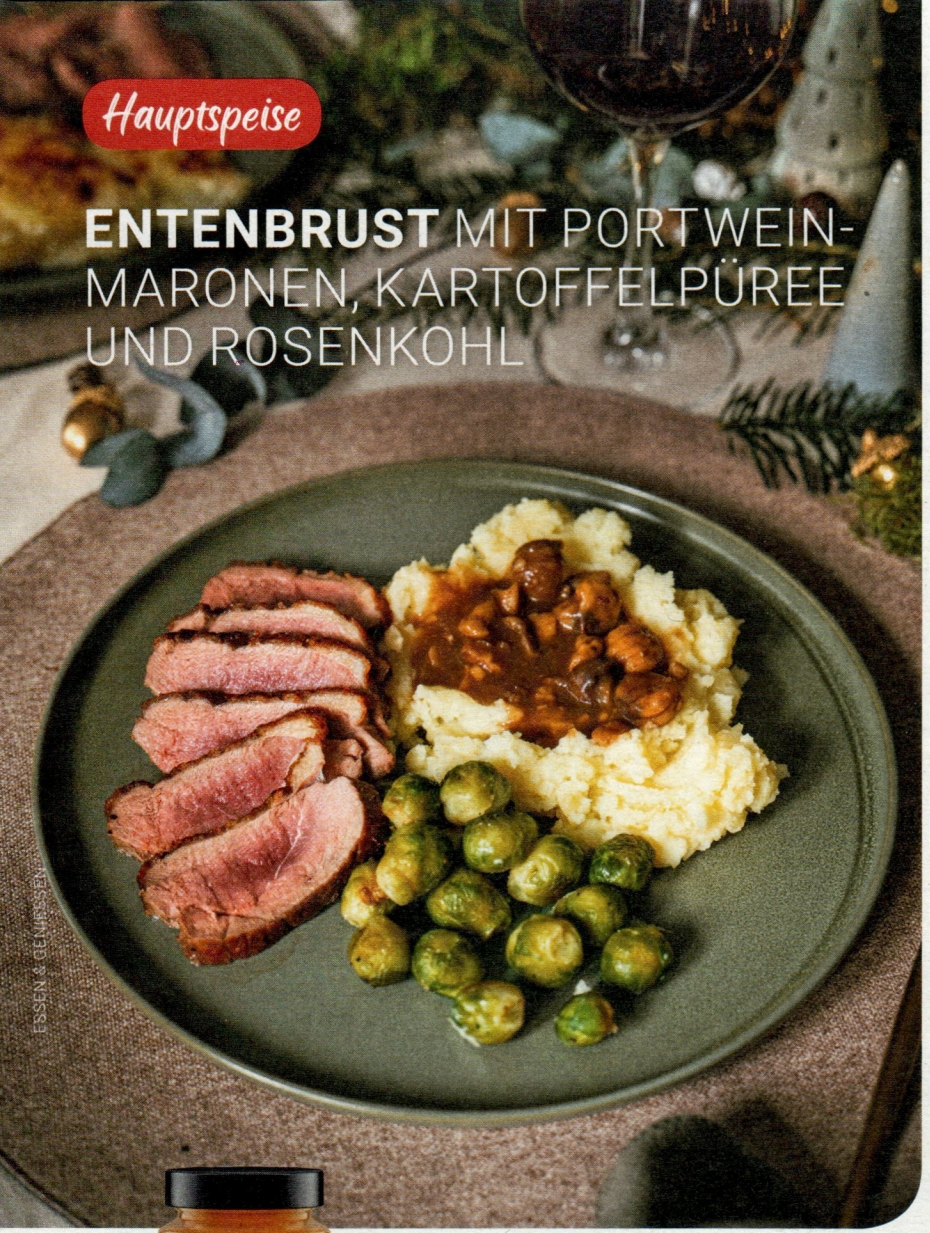
Äpfel aus deutschem Anbau

Ohne künstliche Aromen
Ohne Farbstoffe
Ohne Konservierungsstoffe
Kein Konzentrat

MÖVENPICK
FINE FOOD

Hauptspeise

ENTENBRUST MIT PORTWEIN-MARONEN, KARTOFFELPÜREE UND ROSENKOHL



ESSEN & GENIESSEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Entenbrüste mit Haut
2 EL Butter
2 EL Honig
2 TL GLOBUS Sojasauce
Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Maronen:
1/2 GLOBUS Zwiebel
2 Zehen GLOBUS Knoblauch
1 TL Butter
400 g gegarte Maronen
300 ml Portwein
200 ml Geflügelfond
1/2 TL Zimt
2 TL GLOBUS Sojasauce
2 TL Alnatura Speisestärke
1–2 EL Wasser

Für den Rosenkohl:
600 g Rosenkohl
2 EL GLOBUS Rapsöl
1 TL getrockneter Thymian
1 Bio-Zitrone
20–30 g Parmesan

Für das Püree:
1,2 kg mehligkochende GLOBUS Kartoffeln
100 g Butter
250 ml Jeden Tag Bio Milch
2 Msp. Muskatnuss

Zubereitungszeit: ca. 1 h 15 min
Pro Person ca. 578 kcal, 16 g F, 25 g KH, 19 g E

Little Lunch Bio-Geflügel Knochen-Fond, 400 ml. Schonend eingekocht aus 100 Prozent natürlichen Zutaten ohne künstliche Zusätze und ohne Zuckerzusatz. Ideale Basis für herzhafte Soßen und Gerichte mit Geflügel.

Bei GLOBUS erhältlich.

Vegetarier am Tisch? Kein Problem – statt Parmesan können Sie etwas Hefeflocken über den Rosenkohl geben. Die Maronen lassen sich mit Gemüsebrühe statt Geflügelfond zubereiten. Und das Rezept für eine pflanzliche „Ente" auf Seitanbasis finden Sie online unter

globus.de/seitanente

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 20–30 min weich kochen.
2. Für die Maronen Zwiebel sowie Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und zuerst die Zwiebel ca. 2–3 min bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch und Maronen dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Portwein und Geflügelfond ablöschen, dann Zimt sowie Sojasoße hinzugeben und ca. 10–12 min köcheln lassen. Speisestärke mit 1–2 EL kaltem Wasser anrühren, zur Soße geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.
3. Für den Rosenkohl Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Rosenkohl putzen, welke Blätter entfernen, Strunk kürzen und x-förmig einschneiden. In eine Schüssel geben und mit Rapsöl, Salz, Thymian sowie Pfeffer marinieren. Rosenkohl auf ein Blech mit Backpapier geben und ca. 25–30 min im Ofen garen.
4. Für die Ente Hautseite der Entenbrust rautenförmig einschneiden. Achtung: Nicht ins Fleisch schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Hautseite nach unten in eine kalte, ofenfeste Pfanne legen und auf dem Herd bei mittlerer Temperatur für ca. 8–10 min anbraten, bis die Haut knusprig ist. Wenden und weitere 1–2 min anbraten. Butter in einem Topf zerlassen, Honig einrühren und vom Herd nehmen. Sojasoße dazugeben, verrühren und die Ente damit glasieren.
5. Rosenkohl aus dem Ofen nehmen, Ofentür kurz offen lassen und die Temperatur auf 100–120 °C reduzieren. Die Pfanne mit der Entenbrust hineinstellen und ca. 8–10 min ruhen lassen. Die Kerntemperatur sollte bei ca. 58 °C liegen. **Tipp:** Mit einem Fleischthermometer können Sie die Temperatur überprüfen.
6. Kartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben. Butter in einem Topf zerlassen, Milch dazugeben und kurz erhitzen. Zu den Kartoffeln geben und zügig zerstampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken
7. Zitrone auspressen. Entenbrust aus dem Ofen nehmen und nochmals kurz ruhen lassen. Kartoffelpüree, Rosenkohl und Maronen auf Tellern anrichten. Entenbrust in dünne Scheiben aufschneiden und auf die Teller geben. Rosenkohl mit etwas Zitronensaft beträufeln und geriebenen Parmesan darübergeben.

ANZEIGE

Zusammenkommen mit Schweizer Käse.

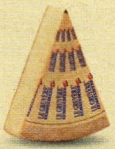
Seit Jahrhunderten handwerklich nach traditionellen Rezepturen in familiengeführten Dorf- und Alpkäsereien gefertigt – aus bester Schweizer Milch der Region.

Appenzeller® SWITZERLAND

Der würzigste Käse der Schweiz aus dem Appenzellerland, mind. 3 Monate gereift.

EMMENTALER SCHWEIZ

Das nussig-würzige Original aus dem Emmental, mind. 4 Monate gereift.



LE GRUYÈRE® SWITZERLAND

Der Fruchtig-Kräftige aus der französischsprachigen Schweiz, mind. 5 Monate gereift.

TÊTE DE MOINE FROMAGE DE BELLELAY

Der Blumig-Würzige aus dem Schweizer Jura, mind. 2,5 Monate gereift.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

Hauptspeise

WILDGULASCH MIT CASSIS UND SPÄTZLE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 GLOBUS Zwiebeln
1 Zehe GLOBUS Knoblauch
3 Möhren
1/3 Knollensellerie
1 EL GLOBUS Rapsöl
1 EL Butter
1 kg Wildgulasch
50 g GLOBUS Weizenmehl Type 405
3 EL Alnatura Tomatenmark
2 TL Wildgewürz
250 ml Rotwein
400 ml Rinderfond
400 ml Wildfond
1 Lorbeerblatt
schwarzer Pfeffer
3–4 Stängel Petersilie
Salz
30 g Zartbitterschokolade 80 %
150 g Schwarze-Johannisbeere-Gelee

Für die Spätzle:
400 g GLOBUS Weizenmehl Type 405
4 GLOBUS Bio Eier
100 ml Wasser
1 TL Salz

Zubereitungszeit: ca. 2 h 45 min
Pro Person ca. 587 kcal, 13 g F, 28 KH, 19 g E

Wildgulasch, frisch aus der **GLOBUS** Fachmetzgerei. Von Natur aus Bio, mit hohem Proteingehalt und wenig Fett.

Bei GLOBUS erhältlich.

Wild bei GLOBUS
Zur Weihnachtszeit finden Sie eine große Auswahl an Wildspezialitäten vom Hirsch, Wildschwein und Reh in der Fachmetzgerei Ihrer Markthalle. Seit über 30 Jahren arbeitet **GLOBUS** dafür mit dem Familienbetrieb Matthias Broszeit zusammen, der heimisches Wildfleisch in hervorragender Qualität und mit ausgezeichnetem Geschmack liefert. Mehr zum Thema Wild bei **GLOBUS** finden Sie unter
globus.de/wild

ZUBEREITUNG

1. Für das Gulasch Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Möhren und Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Öl und Butter in einem Topf oder einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei hoher Temperatur ca. 4–5 min scharf anbraten. Mehl und Tomatenmark dazugeben und kurz anschwitzen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Möhren und Sellerie sowie das Wildgewürz dazugeben. Ca. 4–5 min anschwitzen. **Tipp:** Wenn das Fleisch zu sehr am Boden anhaftet, 1–2 EL Wasser dazugeben. Gulasch mit Rotwein und Fond ablöschen. Lorbeerblatt sowie etwas Pfeffer hinzufügen und ca. 2 h auf kleiner Hitze köcheln lassen.
3. Für die Spätzle ca. 30 min vor Ablauf der Garzeit des Gulaschs Weizenmehl mit Eiern, Wasser und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel kräftig zu einem glatten Teig verrühren. 10 min ruhen lassen.
4. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, dann auf mittlere Hitze reduzieren. Teig portionsweise mit einem Spätzlehobel oder einer Spätzlepresse ins Wasser geben. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig und können mit einer Schaumkelle abgenommen werden.
5. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Schokolade in grobe Stücke brechen und ins Gulasch geben. Lorbeerblatt entfernen und das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gulasch mit Spätzle auf Teller geben, mit Petersilie und je 1 EL Johannisbeergelee garniert servieren.

Hauptspeise

VEGANES GULASCH AUS SOJASCHNETZELN

vegan

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

250 g Sojaschnetzel (grob oder Medaillons)
3 TL Alnatura Gemüsebouillon
800 ml Wasser
2 GLOBUS Zwiebeln
3 Möhren
1/3 Knollensellerie
2 EL GLOBUS Rapsöl
1 EL Margarine
50 g GLOBUS Weizenmehl Type 405
3 EL Alnatura Tomatenmark
2 TL Wildgewürz
250 ml Rotwein
2 EL GLOBUS Sojasauce
1 Lorbeerblatt
schwarzer Pfeffer
30 g Zartbitterschokolade 80 %
Salz
1–2 Stängel Petersilie
150 g Schwarze-Johannisbeere-Gelee

Zubereitungszeit: ca. 1 h
Pro Person ca. 520 kcal, 10 g F, 33 g KH, 16 g E

ZUBEREITUNG:

1. Sojaschnetzel in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen. 1 TL Bouillonpulver dazugeben und ca. 10–15 min ziehen lassen. Abgießen, dabei die Brühe auffangen und die benötigte Menge Wasser auffüllen. Übriges Brühpulver dazugeben.
2. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Möhren und Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Öl und Margarine in einem Topf erhitzen. Schnetzel ca. 3–4 min scharf anbraten, bis sie Farbe bekommen. Mehl und Tomatenmark hinzufügen und ca. 1–2 min mitbraten. Gemüse sowie Wildgewürz hinzufügen und ca. 4–5 min anschwitzen. Mit Rotwein, Sojasoße und Brühe ablöschen. Lorbeerblatt sowie etwas Pfeffer dazugeben und ca. 30 min auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Nach Ablauf der Zeit das Lorbeerblatt entfernen. Schokolade in grobe Stücke brechen und einrühren. **Tipp:** Wenn das Gulasch zu dünnflüssig ist, einen kleinen Teil pürieren und zurück in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.
4. Gulasch mit Spätzle, gehackter Petersilie und Gelee servieren.

ANZEIGE

ENTDECKE **SPIEGELGLANZ** FÜR DEIN HAAR:
UNSERE NEUE ELVITAL **GLYCOLIC GLOSS** ROUTINE

L'ORÉAL PARIS ELVITAL

NEU

1 **SHAMPOO** – FÜR REINIGEN & EXTRA GLANZ

2 **SPÜLUNG** – FÜR PFLEGEN MIT GLOSS-FINISH

3 **SERUM** – LEAVE-IN FÜR STRAHLENDEN SPIEGELGLANZ

TRANSFORMIERT STUMPFES, MATTES HAAR IN SPIEGELNDEN GLANZ.

Hauptspeise

SOUS VIDE GEGARTES ROASTBEEF MIT KARTOFFEL-MEERRETTICH-GRATIN UND GLASIERTEN MÖHREN

Als vegetarische Alternative zum Roastbeef können Sie Spitzkohlsteaks servieren. Das Rezept finden Sie unter

globus.de/spitzkohlsteak

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das Roastbeef:
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
1,5 kg Roastbeef am Stück
2 TL GLOBUS natives Olivenöl extra
15 g Butter
Salz
schwarzer Pfeffer

Für das Gratin:
1 Zehe GLOBUS Knoblauch
20 g Butter
1 kg vorwiegend festkochende GLOBUS Kartoffeln
250 ml Sahne
170 ml Milch
3 EL Tafelmeerrettich
Salz
weißer Pfeffer
Muskat
40 g Gruyère

Für die glasierten Möhren:
330 g Möhren
10 g Butter
Salz
1 TL Honig
70 ml Wasser

Zubereitungszeit:
ca. 1 h + ca. 4–6 h Garzeit
Pro Person ca. 509 kcal, 12 g F, 24 g KH, 15 g E

ZUBEREITUNG

1. Kräuter waschen und trocken tupfen. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen. Fleisch mit Olivenöl einreiben und mit den Kräutern vakuumieren. Sous-vide-Garer auf 54,5 °C vorheizen und das Fleisch – je nach Dicke – ca. 4–6 h im Wasserbad garen. **Tipp:** Als Faustregel für Rindfleisch gilt eine Garzeit von einer Stunde pro einem Zentimeter Fleischdicke als optimal.
2. Für das Gratin ca. 1,5 h vor Ablauf der Zeit Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauchzehe schälen. Eine große Auflaufform mit der Hälfte der Butter einfetten und mit der Knoblauchzehe einreiben. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Sahne, Milch, Meerrettich sowie etwas Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel verrühren. Kartoffelscheiben dachziegelartig in der Form auslegen, dabei immer wieder mit der Sahnemischung übergießen.
3. Käse reiben. Mit einem Messer Flöckchen von der übrigen Butter abschaben und mit dem Käse auf das Gratin geben. Ca. 50–60 min im Ofen garen. Achtung: Falls der Käse zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
4. Möhren schälen und der Länge nach halbieren.
5. Fleisch aus dem Wasserbad nehmen. Butter in einer Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten ca. 30–60 sec scharf anbraten, bis eine goldene Kruste entsteht. Aus der Pfanne nehmen, locker mit Alufolie bedecken und ca. 10 min ruhen lassen.
6. Für die glasierten Möhren Butter in einer Pfanne zerlassen und Möhren kurz anschwitzen. Salzen, dann Honig dazugeben und ca. 2–3 min karamellisieren. Mit Wasser ablöschen und ca. 10 min köcheln lassen.
7. Fleisch dünn aufschneiden und mit Gratin und Möhren auf Tellern anrichten.

GLOBUS Roastbeef, am Stück. Vom Charolais-Jungbullen. Feinfaserig und zart, bestens geeignet zum schonenden Garen.

In der GLOBUS Fachmetzgerei erhältlich.

Tipp – falls Sie keinen Sous-vide-Garer haben
Vakuumiertes Roastbeef in einem großen Topf mit Wasser garen, dabei Temperatur mit einem Bratenthermometer kontrollieren. Eventuell verkürzt sich die Garzeit, da die Temperatur im Topf nicht so konstant gehalten werden kann wie im Sous-vide-Garer.

Dessert

BAUMKUCHEN-EIS

Sie wollen direkt mit dem Zubereiten des Eises starten? In der **GLOBUS** Meisterbäckerei bekommen Sie fertigen Baumkuchen, den Sie statt des selbst gebackenen verwenden können. Da der **GLOBUS** Baumkuchen mit Schokolade überzogen ist, können Sie beim Eis die Zartbitterschokolade weglassen.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Für den Baumkuchen:
200 g Butter
150 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
5 GLOBUS Bio Eier
100 g GLOBUS gemahlene Mandeln
100 g GLOBUS Weizenmehl Type 405
100 g Alnatura Speisestärke
1 TL Zimt

Für das Eis:
350 ml Jeden Tag Bio Milch 3,8 %
250 ml Sahne
1 GLOBUS Bourbon-Vanilleschote
1/2 TL Zimt
1 Prise Salz
100 g Zucker
40 g Honig
5 GLOBUS Bio Eier (nur das Eigelb)
30 g Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit: ca. 30 min +
mind. 4 h Ruhezeit + mind. 5–6 h Gefrierzeit
Pro Person ca. 299 kcal, 12 g F, 8 g KH, 7 g E

ZUBEREITUNG

1. Für den Baumkuchen Butter mit Zucker und Vanillezucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelbe einzeln einrühren. Mandeln, Mehl, Stärke sowie Zimt vermischen und unterheben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
2. Backofen auf 180 °C Grillfunktion vorheizen. Eine Spring- oder Brownieform mit Backpapier auslegen. Eine dünne Schicht Teig in die Form geben und ca. 5–8 min backen. Eine weitere Schicht Teig darauf verteilen und nochmals 5–8 min goldbraun backen. 3- bis 5-mal wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden.
3. Für das Eis Milch, Sahne, das Innere der Vanilleschote, Zimt, Salz, Zucker und Honig in einem Topf auf ca. 60–70 °C erhitzen. Eigelbe verquirlen und unter Rühren langsam zur Milchmischung geben. Auf 82–84 °C erhitzen, dann sofort durch ein feines Sieb seihen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank mind. 4 h ruhen lassen.
4. Die Masse in einer Eismaschine ca. 20–30 min anfrieren lassen. **Tipp:** Alternativ für mind. 5–6 h gefrieren lassen, dabei alle 30 min umrühren.
5. Sobald das Eis anfängt zu gefrieren, die Baumkuchenwürfel unterheben. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Im dünnen Strahl über das Eis geben und grob untermengen. Für weitere 2–3 h gefrieren. Vor dem Servieren gegebenenfalls ca. 10 min bei Zimmertemperatur antauen lassen.

Tipp

Milch, Sahne und Butter lassen sich ganz einfach durch laktosefreie Produkte ersetzen.

DREIERLEI BLÄTTERTEIG-KANAPEES

ZUTATEN FÜR 24 KANAPEES

1 Rolle Blätterteig

Paprika-Chorizo:
1/2 rote Paprikaschote (ca. 50 g)
2 getrocknete Tomaten (ohne Öl)
30 g Chorizo im Ring
1 TL Alnatura Tomatenmark
Salz
schwarzer Pfeffer
8 Rosmarinnadeln

Trüffel-Pilz:
3 Champignons
20 g Comté
schwarzer Pfeffer
1 Stängel Petersilie
1 TL Trüffelöl

Feige-Zwiebel:
1 rote GLOBUS Zwiebel
1 Feige
1/2 TL Honig
1 TL GLOBUS
Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung: ca. 45 min
Pro Kanapee durchschnittlich ca. 134 kcal, 3 g F, 7 g KH, 2 g E

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 5 min bei Raumtemperatur ruhen lassen, auf der Arbeitsfläche ausbreiten und in 24 gleich große Quadrate schneiden.
2. Für die Paprika-Chorizo-Kanapees Paprikaschote waschen, entkernen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten ebenfalls fein würfeln. Chorizo in feine Scheiben schneiden und beiseitelegen. Paprika, Tomaten, Tomatenmark sowie etwas Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen. Paprikamischung mittig auf 8 Blätterteigquadrate geben und die 4 Ecken des Quadrats leicht zur Mitte falten.
3. Für die Trüffel-Pilz-Kanapees Champignons putzen und den trockenen Stiel etwas kürzen. Pilze halbieren und in Scheiben schneiden. Käse reiben und auf 8 Blätterteigstücke verteilen. Pilze sowie etwas Pfeffer dazugeben. Jeweils 2 Enden diagonal zusammendrücken. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und zur Seite legen.
4. Für die Feige-Zwiebel-Kanapees Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Feige waschen und achteln. Beides auf die übrigen Blätterteigquadrate geben. Honig mit Balsamico verrühren und über die Feigen träufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Kanapees auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 10 min backen.
6. Chorizoscheiben auf die Paprika-Blätterteigstücke geben und alle Kanapees weitere ca. 5 min goldbraun backen.
7. Vor dem Servieren Trüffelöl über die Pilzvariante träufeln und mit Petersilie garnieren. Jeweils 1 Rosmarinnadel auf die Chorizo-Kanapees geben.

HI, ICH BIN INA UND STELLE IN DER MIO JEDEN MONAT EINES MEINER LIEBLINGSREZEPTE VOR.

Den Jahreswechsel begehe ich am liebsten mit guten Freunden und leckerem Essen, dazu gehört für mich auch abwechslungsreiches Fingerfood. Meine Kanapees mit drei verschiedenen Füllungen sind perfekt fürs Silvesterbüfett – schnell gemacht und absolut köstlich!

inaisst.de

ANZEIGE

Weihnachten bedeutet Zeit für Genuss

ESSEN & GENIESSEN

Tipp
Verfeinern Sie die Soße des Bratens mit den gleichen Gewürzen, die Sie für das Fleisch verwendet haben. So harmonieren die Aromen perfekt.

Zum Fest der Feste finden Sie bei GLOBUS alles, damit Sie und Ihre Liebsten kulinarisch voll auf Ihre Kosten kommen. In der Fachmetzgerei erwartet Sie die ganze Vielfalt saisonaler Spezialitäten in herausragender Qualität für besondere Genussmomente an den Feiertagen. Die GLOBUS Fachmetzgerei verrät, wie die Weihnachtsgans perfekt wird und welche winterlichen Marinaden und Gewürze am besten zu Rind, Schwein und Geflügel passen.

In vielen Familien ist Weihnachten ohne einen saftigen Braten wie ein Tannenbaum ohne Kugeln. Dabei kommt es nicht zuletzt auf die richtige Würze an, damit aus einem Stück Fleisch ein unvergessliches Festmahl wird.

Kombinieren Sie ...

... Rind mit Pfeffer, Senfsaat, Lorbeer, Knoblauch und Wacholderbeeren für den klassischen Rinderbraten.

... zartes Geflügel, wie Ente oder Huhn, mit Rosmarin, Honig, Zitronenschale und Paprika.

... Schweinefilet mit Honig, Senf, Thymian, Kümmel oder Ingwer.

... Gans mit Beifuß, Sternanis, Majoran, Muskatnuss und Orange.

Der Faktor Zeit

Würzen Sie Fleisch rechtzeitig, damit die Aromen einziehen können. Marinaden sollten mindestens vier Stunden, idealerweise über Nacht, einwirken.

4 Tipps für die perfekte Gans

1. Die Garzeit des Gänsebratens richtet sich nach dem Gewicht der Gans. Pro Kilo Gans eine Stunde bei 180 Grad Umluft einplanen.
2. Während des Garens die Gans unterhalb der Keulen mehrfach anstechen, damit das Fett austritt. Immer wieder mit dem ausgetretenen Bratensaft begießen, damit das Fleisch nicht austrocknet und die Haut schön knusprig wird.
3. Das Fleisch vollständig durchgaren, es sollte eine Kerntemperatur von mindestens 80 Grad erreichen. Der Gänsebraten ist fertig, wenn beim Einstechen der Keulen klarer Saft austritt und sich das Fleisch leicht vom Beinknochen ablöst. Im Zweifel hilft ein Bratenthermometer.
4. Etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Temperatur des Backofens auf 230 bis 250 Grad erhöhen und die Haut mit einer Salzwasser-Honig-Mischung bepinseln. So wird die Gans schön kross.

Ganz einfach vorbestellen

Zur Festtagssaison können Sie neben der klassischen Weihnachtsgans auch Pute, Ente oder Kaninchen frisch bestellen. Sprechen Sie die Mitarbeiter der GLOBUS Fachmetzgerei an und geben Sie Ihre Vorbestellung idealerweise bis zum 12. Dezember direkt vor Ort oder telefonisch von zu Hause auf, damit sie auch sicher vor den Feiertagen für Sie zum Abholen bereit liegt.

Übrigens: Viele Bestellungen können Sie auch online aufgeben:

globus.de/vorbestellen

Confierte Gänsekeulen

Wer keine ganze Gans zubereiten möchte, kann auch einfach Keulen im Ofen köstlich und festlich zubereiten. Dieses und viele weitere weihnachtliche Rezepte finden Sie unter

globus.de/rezepte

ANZEIGE

Besondere Weine für besondere Momente

Entdecken Sie in Ihrer GLOBUS Markthalle im Dezember ausgesuchte Weine für die Festtage zum besonderen Vorteilspreis.

Lovatti
Amarone della Valpolicella DOCG Classico 0,75 l
Trocken, warm, körperreich und intensiv. Durch die lange Reifung in Holzfässern ausgeprägtes Bukett. Im Geschmack lieblich-bitter, intensiv und samtig, in der Farbe von dunklem Rubinrot. Dieser vollmundige und harmonische Rotwein mit gut ausgebauten Tanninen eignet sich zu Braten und Wild, passt aber auch sehr gut als Abschluss eines Essens zu reifem Käse.

19,99 € (statt 23,99 €)
1 l = 26,65 €

Grove Mill
Neuseeland Sauvignon Blanc
Marlborough 0,75 l
Elegantes, aromatisches Bukett nach tropischen Früchten. Auf der Zunge entwickelt sich ein frischer und nuancenreicher feingliedriger Geschmack von Passionsfrucht, Pomelo und Limette. Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu Ziegenkäse.

10,99 € (statt 12,99 €)
1 l = 14,65 €

Finca Torremilanos
Crianza Ribera del Duero D.O. 0,75 l
Dichtes und dunkles Purpurrot mit etwas Granatrot. Ein samtiger Wein mit Dichte und Struktur. Aromen von dunklen Früchten mit Anklängen an Waldfrüchte und Gewürze. Ein Wein mit Volumen und Mineralität. Die Trauben für diesen Crianza stammen zu ca. 80 Prozent von 30 bis 40 Jahre alten Rebstöcken und zu 20 Prozent von 60 bis 80 Jahre alten Plots. Seit dem Jahrgang 2015 erfolgt die Herstellung biodynamisch. Harmoniert ideal mit Lammkeule oder Kotelett.

16,99 € (statt 18,99 €)
1 l = 22,65 €

Tenuta Poggio il Castellare
Brunello di Montalcino D.O.C.G. 0,75 l
Rubinrote Farbe, die mit zunehmendem Alter allmählich zu Granat- oder Orangerot wechselt; unglaublich reicher und bezaubernder Duft, der an Veilchen erinnern mag. In seiner Struktur kraftvoll, reich an Körper, trocken, warm. Feine zartbittere Tanninstruktur, aber dabei in sich außerordentlich wohlausgewogen. Mit zunehmender Reifung geschmeidiger und runder. Perfekt zu dunklem Fleisch, Trüffel oder Pilzen.

24,99 € (statt 29,99 €)
1 l = 33,32 €

Die Globus Weinexperten

Damit Sie immer den richtigen Wein finden, stehen Ihnen in Ihrer **GLOBUS** Markthalle zertifizierte Weinfachberater beziehungsweise geprüfte Sommeliers zur Seite. Mit ihnen können Sie verkosten, vergleichen und sich über Wein austauschen – wie in einer persönlichen Weinhandlung. Lernen Sie Ihren Fachberater vor Ort kennen und lassen Sie sich beraten.

Tenuta Sant Antonio
Scaia Bianca Garganega Chardonnay I.G.T.
0,75 l
Blumige und fruchtige Nase, die für die Garganega-Traube typisch sind, mit Nuancen von Apfel, Birne und Stachelbeere. Im Geschmack überwiegt die Zartheit mit einer anhaltenden Frische. Ausgezeichnet als Aperitif und zu Vorspeisen, ersten Gängen und zu Fischgerichten.

7,99 € (statt 9,99 €)
1 l = 10,65 €

Muscat de Saint Jean de Minervois
Sélection Petit Grain
A.O.P. Languedoc
Vin Doux Naturel 0,75 l
Goldgelbe Farbe mit Lichtreflexen. Frisches, delikates Bukett von Akazienblüten und reifen Pfirsichen. Aromen von Trockenblumen, Birnen, süßen Trauben und kandierten Zitrusfrüchten. Am Gaumen lang, mit beeindruckender Frische, aromatisch, weich und vollmundig. Ein Wein zum Träumen. Er eignet sich als Aperitif oder als Begleiter zu herzhaften Käsesorten, Gänseleber und Desserts.

6,99 € (statt 8,99 €)
1 l = 9,32 €

Graciela Bruch

EXKLUSIV BEI GLOBUS

VALLE SECRETO CABERNET FRANC PRIVATE EDITION

Mit der Viña Valle Secreto haben die beiden Freunde Antonio Puntí Ferrer und Claudio Berndt Cramer in Cachapoal Andes (Chile) in einem idealen Terroir vor knapp 20 Jahren ihr Weingut gegründet. Von Anfang an wollten sie sich auf Weine der Spitzenklasse konzentrieren – mit modernster Technik, innovativen Ansätzen und dem Bewusstsein für Tradition. Der Anbau erfolgt auf Alluvial- und Kolluvialböden in angenehmem Klima. Die Lese geschieht per Hand. Nach sorgfältigem Ausbau in der Kellerei lagern die Weine für 16 bis 18 Monate in Eichenfässern. Nicht einmal 15 Jahre nach der Gründung wird Valle Secreto von internationalen Juroren außerordentlich hoch bewertet.

Mein Favorit

Dieser vorzügliche Rotwein hat eine rubinrote Farbe. Im Geschmack vollmundig, mit Aromen von reifen Brombeeren und schwarzen Kirschen sowie mit einem Hauch von Vanille und Mocca. Rundum sehr zu empfehlen als Geschenk, als Begleiter schöner Adventsabende und zu den anstehenden Festtagsessen.

0,75 l
11,99€
Valle Secreto Cabernet Franc Private Edition
1 l = 15,99 €

Perfekt vorbereitet für die Festtage

Für viele Menschen bedeutet die Weihnachtszeit nicht nur Besinnlichkeit, sondern mitunter auch Anspannung und Stress – ganz besonders, wenn man Heiligabend mit Gästen bei sich selbst zu Hause verbringt. Damit Sie dieses Jahr an Weihnachten ganz entspannt bleiben können, hat mio eine Checkliste und viele Tipps zusammengestellt.

Checkliste für Weihnachten

Um das Weihnachtsfest möglichst sorgenfrei über die Bühne zu bringen, starten Sie am besten schon in der ersten Dezemberwoche mit den Vorbereitungen. So können Sie sich ganz in Ruhe Gedanken zu Geschenken machen und diese rechtzeitig besorgen.

Erste Dezemberwoche

Sobald die erste Kerze am Adventskranz brennt, macht sich die Vorfreude auf den Heiligen Abend breit. Nutzen Sie die Zeit, um Ihre Weihnachtsvorbereitungen entspannt und strukturiert anzugehen – ganz ohne Hektik.

- Spätestens jetzt, wenn nicht schon längst geschehen, wird die Weihnachtsdekoration herausgeholt und die Wohnung festlich geschmückt
- Einen groben Ablauf für Heiligabend planen
- Falls nötig: Zugtickets buchen und/oder das Gästezimmer vorbereiten
- Das Weihnachtsmenü planen (lassen Sie sich zum Beispiel von den Rezepte ab Seite 6 inspirieren)
- Platz in der Kühltruhe schaffen und Vorräte aufbrauchen – über die Feiertage füllt sie sich schnell von allein …
- Ausmisten: Über die Feiertage wird es oft voll im Wohnzimmer, da hilft es, im Vorhinein etwas Freiraum zu schaffen
- Plätzchen backen und liebevoll verzieren. Kreative Backideen finden Sie zum Beispiel unter globus.de/plaetzchen
- Eine Geschenkeliste erstellen und erste Geschenke kaufen

Geschenkeliste zum Download

Laden Sie sich die GLOBUS Geschenkeliste als Vorlage herunter, damit niemand vergessen wird und Sie stressfrei alle Geschenke rechtzeitig verpacken können:

globus.de/geschenkeliste

Schenken Sie sich selbst Gelassenheit

Gerade in der Weihnachtszeit wirken soziale Medien oft wie Schaufenster voller Perfektion: makellose Deko, strahlende, riesige Tannenbäume und Berge selbst gebackener Plätzchen. Schnell entsteht der Eindruck, man müsse da mithalten. Doch auch das ist meist nur ein Ausschnitt und nicht die Realität. Weihnachten lebt nicht davon, wie viele Sorten selbst gebackene Plätzchen auf dem Tisch stehen oder wie perfekt der Adventskranz aussieht – wer keine Zeit hat, kann Gebäck und Deko natürlich auch fertig kaufen. Viel wichtiger sind die Menschen, mit denen Sie die Feiertage verbringen, das Lachen, die Gespräche und die Wärme. Lassen Sie sich also nicht unter Druck setzen, sondern schenken Sie sich selbst etwas Gelassenheit. Denn am Ende zählt nicht die perfekte Inszenierung, sondern das Zusammensein mit Ihren Liebsten.

Zweite Dezemberwoche

Jetzt ist die Zeit, um sich konkreter um das Weihnachtsmenü zu kümmern. Ganz wichtig: Genießen Sie selbst auch die Adventsstimmung und gönnen Sie sich ruhig schon jetzt ein paar weihnachtliche Delikatessen.

- Einkaufsliste für die Festtage erstellen
- Lebensmittel wie Fleisch oder Käseplatten an den GLOBUS Theken vorbestellen
- Zutaten für das Weihnachtsmenü, die gut gelagert werden können, jetzt schon besorgen, sodass Sie später nur die frischen Lebensmittel kaufen müssen
- Restaurant-Reservierungen für die Feiertage vornehmen
- Noch fehlende Weihnachtsgeschenke besorgen
- Geschenke verpacken – Namenszettel nicht vergessen, damit es nicht zu peinlichen Verwechslungen kommen kann

Badezimmer: Kleine Details, große Wirkung

Das Badezimmer ist oft der Ort, der beim Herrichten der Wohnung übersehen wird. Dabei fallen gerade hier kleine Veränderungen besonders positiv auf. Legen Sie mehrere frisch gewaschene Gästehandtücher bereit sowie eine kleine Box mit Reserveartikeln wie Deo, Handcreme oder Ersatzzahnbürsten. Ein winterlicher Raumduft und gedimmtes Licht oder Kerzen sorgen für besondere Gemütlichkeit. Das i-Tüpfelchen bildet dezente weihnachtliche Hintergrundmusik.

ANZEIGE

Dritte Dezemberwoche

Nur noch eineinhalb Wochen bis zum Heiligen Abend? Kein Problem für Sie! Da Sie sich rechtzeitig um alles gekümmert haben, können Sie jetzt ganz entspannt die letzten Vorbereitungen treffen:

- Weihnachtspost und Grußkarten verschicken
- Christbaumschmuck und Baumständer aus dem Keller holen und bereitstellen
- Eventuell ein zweites Mal Plätzchen backen
- Sich den genauen Ablauf des Heiligabends überlegen
- Weihnachtsbaum besorgen
- Das Geschirr auf Vollständigkeit prüfen und die Tischdekoration vorbereiten

Letzte Tage vor Heiligabend

Die letzten Tage vor dem 24. Dezember sollten frei für Erledigungen sein, für die es vorher einfach zu früh wäre, zum Beispiel den Lebensmitteleinkauf.

- Weihnachtsbaum schmücken
- Leicht verderbliche Lebensmittel einkaufen
- Wohnung auf Vordermann bringen
- Passende Kleidung für die Festtage aussuchen
- am 22. Dezember letzte Kleinigkeiten erledigen
- am 23. Dezember Gerichte vorkochen (wenn möglich) und am Abend bereits den Tisch eindecken oder die Gedecke bereitlegen
- Getränke kühlen, bei winterlichen Temperaturen am besten platzsparend auf dem Balkon, der Terrasse oder in der Garage

24. Dezember

Genießen Sie vollkommen entspannt ein zauberhaftes Fest mit Ihren Lieben. Und ärgern Sie sich nicht, wenn es trotz guter Planung etwas anders kommt als gedacht.

Mit den GLOBUS Services schaffen Sie Ihre Erledigungen im Nu und haben mehr Zeit für besinnliche Stunden.

Der GLOBUS Thekenservice

Fleisch, Wurst, Käse, Fisch und Backwaren erhalten Sie bei **GLOBUS** immer frisch und in einer beispiellosen Vielfalt. Wenden Sie sich mit Ihren Wünschen für das Festessen einfach an die Mitarbeiter an den Frischetheken. Sagen Sie dort, was Sie für Ihr Festessen brauchen, und die Ware wird zum gewünschten Zeitpunkt für Sie abholbereit zusammengestellt. Selbstverständlich können Sie Ihre Bestellung auch bequem von zu Hause telefonisch oder online aufgeben:

globus.de/thekenservice

Verschenken Sie Genuss!

Über einen Präsentkorb freuen sich selbst jene, die sich nichts wünschen. Die **GLOBUS** Präsentkörbe und Geschenkideen bündeln Feinkost, Schokolade, Wein und vieles mehr, was sonst noch schmeckt, ansehnlich zu einem Geschenk verpackt – gerne auch mit Artikeln aus dem Non-Food-Bereich. Dabei können Sie den Inhalt wunderbar auf den entsprechenden Anlass abstimmen oder lassen sich von der **GLOBUS** Vielfalt und den kreativen Ideen der Mitarbeiter überraschen. Jetzt bestellen unter

globus.de/praesentkoerbe

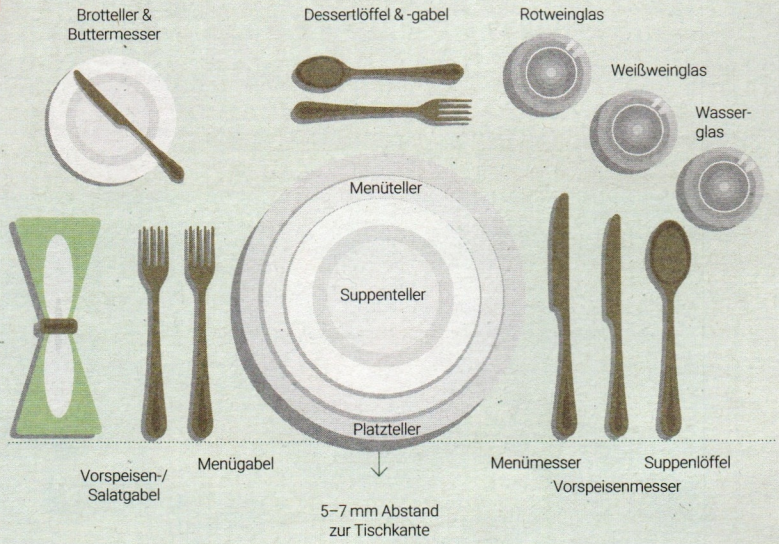
Partyplatten-Vorbestellservice

Ob Antipasti-, Sushi-, Käse- oder Fischplatten sowie frische Backwaren aus der **GLOBUS** Meisterbäckerei – bestellen Sie Ihre hausgemachte Partyplatte für Weihnachten bequem online vor und holen Sie sie zum Wunschtermin in Ihrer Markthalle ab. Jetzt bestellen unter

globus.de/plattenservice

Den Tisch eindecken

An Weihnachten wird der Esstisch zum festlichen Mittelpunkt des Hauses. Beim Eindecken kommt es nicht nur auf Funktionalität, sondern auch auf Atmosphäre an. Eine weiße Tischdecke bildet eine klassische Grundlage, die mit Tannenzweigen, Kerzen und goldenen Akzenten weihnachtlich geschmückt wird. Weihnachtliche Platzkarten und liebevolle Details sorgen für eine persönliche Note und machen das Festessen zu einem besonderen Erlebnis. Wie genau Sie Teller, mehrere Weingläser sowie Besteck platzieren, zeigt Ihnen diese Skizze:



ANZEIGE

Bereits 1 Mio. Frauen sind überzeugt

Von Glow25 Kollagen Plus

Unser Kollagenpulver verwandelt deinen Kaffee in den beliebten Glow Coffee und gibt dir das, was du im Herbst brauchst.

Die Kombination aus Kollagen-Hydrolysat, **Vitamin C, Zink und Biotin*** löst sich in allen warmen und kalten Getränken gut auf und bleibt geschmacksneutral.

Das Plus für Haut, Haare und Nägel*, damit du dich selbstbewusst und wohlfühlst.

***Vitamin C** trägt zu einer normalen Kollagenbildung für die normale Funktion der Haut bei. **Biotin** trägt zur Erhaltung normaler Haut und Haare bei. **Zink** trägt zur Erhaltung normaler Haut, Haare & Nägel bei.

Kreative Ideen für die Weihnachtszeit

Wichtelzubehör

Zieht bei Ihnen in der Adventszeit auch ein Wichtel ein? Ob Mini-Wollkorb, Skier oder geschrumpfte Gummibärentütchen – diese drei selbst gebastelten Accessoires für die Wichtelwelt werden Sie – und Ihre Kinder – sicherlich begeistern.

SO GEHT'S:

1. Für den Wollkorb Walnuss mit einem Nussknacker vorsichtig in 2 Hälften brechen und das Innere entfernen. Wollrest in 2 Knäuel wickeln, Fadenende jeweils fixieren. Zahnstocher mittig durchschneiden. Stumpfe Enden in Kleber tauchen und Bügelperlen aufstecken, kurz trocknen lassen. Wollknäuel in eine Nussschalenhälfte legen und die Zahnstocher-Stricknadeln einstecken.
2. Für die Skier 2 Eisstiele nach Wunsch bemalen. Für die Skistöcke je 1 Ende der Zahnstocher in Kleber tauchen, Bügelperlen aufstecken und kurz trocknen lassen.
3. Für die Gummibärentüten vorsichtig öffnen und Fruchtgummi entnehmen. Tütchen so glatt wie möglich streichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im

MATERIAL

Für den Wollkorb:
1 Walnuss
Wollrest
1 Zahnstocher
2 Bügelperlen
Kleber

Für die Skier:
2 Eisstiele aus Holz
2 Zahnstocher
2 Bügelperlen
Kleber
Filz- oder Acrylstifte

Für die Gummibärentüten:
kleine Fruchtgummi-Tüten (z. B. Haribo Mini-Goldbären)

Holzsterne fürs Fenster

Sie suchen eine weihnachtliche Fenster- oder Türdeko? Die Sterne aus Eisstielen sind ein richtiger Hingucker und können sogar von größeren Kindern mit etwas Hilfe als Geschenk, zum Beispiel für Oma und Opa, umgesetzt werden.

MATERIAL

Eisstiele aus Holz
Heißkleber
Deko (z. B. Moos, Pfefferbeeren, Holzsterne, Lichterkette)
Schnur zum Aufhängen

SO GEHT'S:

1. Einen Stiel senkrecht auf die Arbeitsfläche legen. Auf das untere Ende einen Klecks Heißkleber geben und das Ende eines weiteren Stils im rechten Winkel aufkleben. Auf die Klebestelle wieder einen Klecks Heißkleber geben und das nächste Stielende im rechten Winkel aufkleben. Noch einmal wiederholen, sodass ein Kreuz entsteht.
   4 weitere Stiele so aufkleben, dass die 90-Grad-Winkel halbiert werden.
2. Aus 16 Stielen nach und nach die 8 Sternspitzen formen: Dafür je 2 Stiele im 45-Grad-Winkel so an 2 Stielenden des Kreuzes kleben, dass sie eine Sternspitze ergeben.
   Tipp: Um die unterschiedlichen Höhen auszugleichen, müssen die Stiele von unten oder von oben aufgeklebt werden.
3. Deko mit Heißkleber auf den Stern kleben oder Stiele mit einer Lichterkette umwickeln. Zum Schluss ein Band zum Aufhängen durch eine Sternspitze fädeln und verknoten.

Ofen bei 180 °C Umluft 10 min schrumpfen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Tipp: Manche Tütchen verklumpen beim Schrumpfen – legen Sie vorsichtshalber ein paar mehr Tütchen aufs Blech.

Wichteltür, mit Fußmatte. Kreieren Sie Ihre eigene kleine Wichtelwelt zur Weihnachtszeit mit der Tür als Herzstück. In Ihrer GLOBUS Markthalle finden Sie außerdem viele weitere Accessoires wie Treppe, Tisch oder Mütze für den Wichtel.

Bei GLOBUS erhältlich.

Noch mehr Ideen rund um eine zauberhafte Wichtelzeit finden Sie unter

globus.de/wichtel

Weihnachtskarten

Über nette Worte freut sich doch jeder – erst recht, wenn sie auf selbstgemachten Karten stehen. Diese Karten sind schnell gebastelt und können sogar zum Projekt für die ganze Familie werden.

MATERIAL

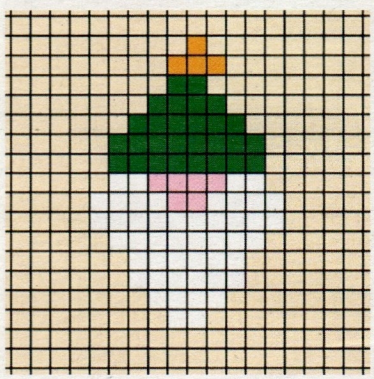
Blanko-Postkarten oder Karton
Stifte

Für die Weihnachtsmann-Karte:
Bügelperlen
Bügelperlenplatte
Backpapier und Bügeleisen
Heißkleber

Für die Tannenbaum-Karte:
Garn (Wollrest oder Dekoschnur z. B. in Grün oder Gold)
Wollnadel oder dicke Nähnadel
Bügel- oder andere Perlen

SO GEHT'S:

1. Gegebenenfalls Karton in Postkartengröße zuschneiden.
2. Für die Weihnachtsmann-Karte Bügelperlen auf einer Bügelperlenplatte nach Vorlage in die Weihnachtsmann-Form legen und mit einem Stück Backpapier zwischen Perlen und Bügeleisen nach Anleitung bügeln. Nach dem Bügeln mit einem Buch oder Ähnlichem beschweren, damit der Weihnachtsmann-Kopf schön eben bleibt. Abkühlen lassen. Mit Heißkleber auf die Karte kleben.
3. Für die Tannenbaum-Karte Karte auf ein mehrfach gefaltetes Handtuch legen. Mit einer Wollnadel oder spitzen Nadel 2 Löcher in einer Reihe im Abstand von ca. 6 cm in die Karte piksen. Nach oben hin wiederholen, dabei spitz zulaufen lassen.
4. Ca. 30 cm Garn in die Nadel fädeln und das Garnende verknoten. Nadel von hinten durch eines der unteren Löcher stechen und bis zum Knoten durchziehen. Von oben ins Loch daneben stechen und durchziehen. So fortfahren, dabei auf der Vorderseite immer wieder Perlen aufnehmen. Zum Schluss Garn verknoten und abschneiden.
5. Karten nach Wunsch beschriften.



Die Bügelperlen-Vorlage zum Download finden Sie unter

globus.de/buegelperlen-weihnachtsmann

Yogi Tea Bio Glücks Tee, 17 Teebeutel. Mit Zimt, Orangenschalen und Lavendelblüten. Der feinherbe und leicht würzige Geschmack zaubert Ihnen garantiert ein Lächeln auf die Lippen – ein Tee für alle, die an ihr Glück glauben.

Bei GLOBUS erhältlich.

Das geht ins Ohr:
Globini bringt Sie und Ihre Kinder mit dem **GLOBUS** Weihnachtssong beim Basteln so richtig in Weihnachtsstimmung. Gleich reinhören!

Lust auf noch mehr Lieder, Hörbucher, DIYs und viele weitere exklusive Vorteile?
Dann werden Sie jetzt *mein* GLOBUS Weltentdecker. Anmeldung unter

globus.de/weltentdecker

Teebeutel-Bäume

Ein prima Mitbringsel zum Adventsnachmittag sind diese schnell gebastelten Tannenbäume aus Teebeuteln. Mit Ihrem Lieblingstee wird das Geschenk noch persönlicher.

MATERIAL

brauner Karton oder das Innere einer Küchenrolle
ca. 15–20 verpackte Teebeutel pro Baum
transparentes Klebeband
Holzstern oder andere Deko für die Baumspitze

SO GEHT'S:

1. Einen Kegel aus Karton formen und mit Klebeband fixieren. Alternativ das Innere einer Küchenrolle verwenden.
2. Den ersten Teebeutel mit transparentem Klebeband so fixieren, dass ca. 2–3 cm vom Kartonkegel oder der Papprolle als Stamm zu sehen sind. Nach und nach weitere Teebeutel versetzt festkleben, am besten in Reihen arbeiten. **Tipp:** Damit sich die Teebeutel nicht lösen, nicht an Klebeband sparen.
3. Den obersten Teebeutel so knicken und mit Klebeband fixieren, dass eine Spitze entsteht. Ein Stück Klebeband zur Rolle formen und den Holzstern damit auf den obersten Teebeutel kleben.

Countdown-Tüten für Silvester

Kindern die Wartezeit an Silvester zu versüßen, ist gar nicht so leicht. Die Rettung: mios Countdown-Tüten für einen entspannten Silvesterabend. Jede Tüte wird thematisch befüllt und kann zur vollen Stunde geöffnet werden.

MATERIAL

6 Papiertüten oder Butterbrotbeutel
Uhrenvorlage
Schere
Kleber
Füllung
6 (kleine) Wäscheklammern

SO GEHT'S:

Uhren ausschneiden und auf die Tüten kleben. Jede Tüte mit einem besonderen Thema füllen und mit einer Klammer verschließen.

Laden Sie die Vorlage für die Uhren gleich herunter und basteln Sie zusammen mit Ihren Kindern die Tüten. Dabei lernen sie auch noch spielerisch die Uhrzeiten. Die Anleitung gibt es unter

globus.de/countdownuhren

IDEEN FÜR DIE FÜLLUNG

18 Uhr: Partytime
Packen Sie Luftschlangen, Luftballons und andere Silvesterdeko in die Tüte. Damit können die Kinder die Wohnung partytauglich dekorieren.

19 Uhr: Kreativzeit
Drucken Sie unter *mal-o-mat.de* Ausmalbilder aus und legen Sie sie mit Stiften, Stickern und Bastelmaterial in die Tüte. Ihre Kinder malen nicht gern? Schneiden Sie aus dünnem Tonpapier einen Kreis mit ca. 10 cm Durchmesser aus, dann den Kreis in Viertel schneiden. Mit Stiften, kleinen Pompons und Kleber können die Kinder Partyhütchen für Barbies oder Schleich-Tiere basteln.

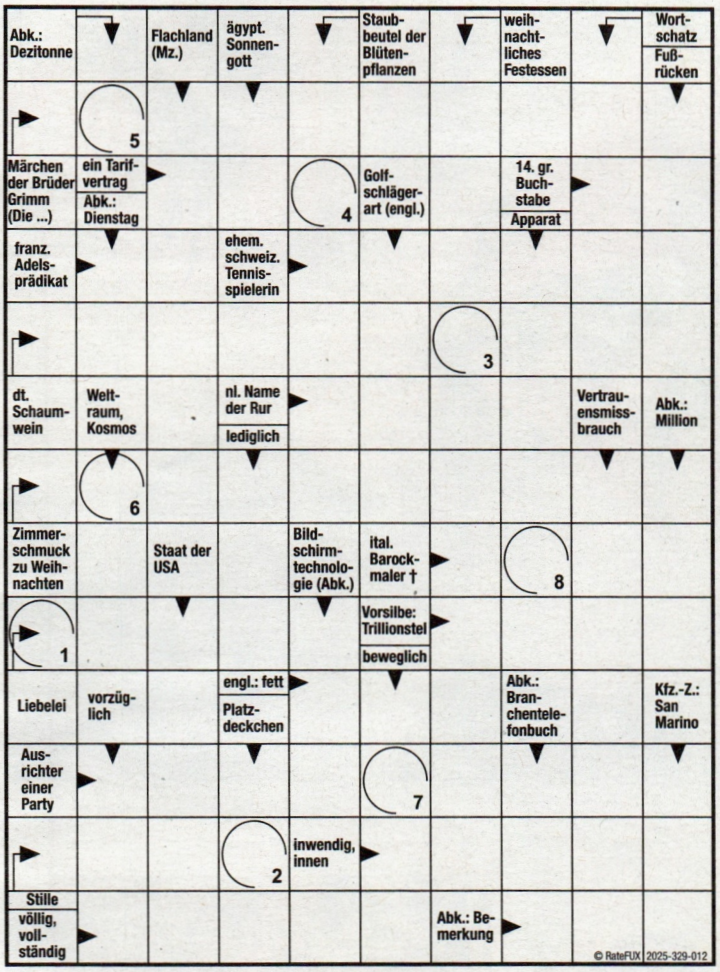
20 Uhr: Fotosession
Mit einer Einwegkamera, Partyhütchen und anderen Accessoires wie Brillen oder Haarspangen können Ihre Kinder lustige Fotos machen, die später eine tolle Erinnerung sind.

21 Uhr: Kinoabend
Ausgestattet mit Popcorn und Kinoticket – das Sie aus einem Stück Karton basteln – können sich die Kinder ein wenig zurückziehen und eine Folge der Lieblingsserie schauen. Alternativ können Sie auch ein Kartenspiel oder einen Zettel, beschriftet mit dem Lieblingsspiel, in die Tüte legen und gemeinsam spielen.

22 Uhr: Jetzt wird's süß
Lassen Sie Ihre Kinder Knallbonbons basteln, die sie um 0 Uhr öffnen können. Hierfür kleine Süßigkeiten wie Gummibärchen oder Schokobons mit leeren Toilettenpapierrollen, Geschenkpapier, bunten Bändern und Kleber oder Klebeband in die Tüte legen. Eine Anleitung finden Sie unter

globus.de/knallbonbons

23 Uhr: Blick in die Zukunft
Kurz vor Mitternacht ist Zeit für Zinn- oder Wachsgießen – packen Sie die Utensilien dafür in die Tüte. Diese Tradition macht der ganzen Familie Spaß und bezieht die Kinder in die Partyaktivitäten ein.



1	2	3	4	5	6	7	8

Die richtige Lösung wird in der Ausgabe 1/2026 veröffentlicht.
Das Lösungswort im November lautete „SCHMOEKERZEIT".

Mitmachen und gewinnen!

Lösen Sie das Rätsel und gewinnen Sie einen Tefal Optigrill 2in1 im Wert von 379,99 € (UVP). Mit dem Kontaktgrill steht schnellem Indoor-Grillvergnügen nichts mehr im Weg: Die 30 mal 30 Zentimeter große Grillfläche bietet Platz für Grillgut für zwei bis drei Personen, die Antihaftplatten können nach dem Grillen entspannt in die Spülmaschine wandern. Mit automatischer Anpassung der Garzeit und neun Programmen für Fleisch, Fisch und Gemüse. So macht Grillen auch im Winter Spaß!

Teilnahmebedingungen:
Von der Teilnahme ausgeschlossen sind GLOBUS Mitarbeiter und ihre Angehörigen. Teilnahme ab 18 Jahren. Nur eine Karte je Teilnehmer.
Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Personenbezogene Daten von den Gewinnern werden ausschließlich durch die GLOBUS Markthallen Holding GmbH & Co. kg verarbeitet. Rechtsgrundlage für die Verarbeitung vorstehender Daten ist Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO (Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen und Erfüllung eines Vertrages). Die Daten werden so lange gespeichert, wie sie für die Gewinnspieldurchführung sowie Gewinnabwicklung notwendig sind. Nach Wegfall dieses Zwecks werden die Daten umgehend gelöscht. Insoweit erfolgt eine Löschung der Daten nach Beendigung oder Ablauf des Gewinnspiels und Versendung der Gewinne. Die Daten der Gewinner werden spätestens nach 30 Tagen ab Gewinnbenachrichtigung gelöscht. Weitere Informationen zum Datenschutz, insbesondere zu Ihren Betroffenenrechten, finden Sie unter *globus.de/datenschutz*.

Teilnahmeschluss ist der 31.12.2025

Teilnahmemöglichkeiten:

- Teilnahme-Coupon ausfüllen und an **GLOBUS Markthallen Holding GmbH & Co. KG,** Postfach 1126, 66591 St. Wendel senden.
- Teilnahme-Coupon ausfüllen und in Ihrer **GLOBUS Markthalle** abgeben.

TEILNAHME-COUPON

Füllen Sie alle Felder in Druckbuchstaben aus und geben Sie diesen Coupon am Empfang in Ihrer GLOBUS Markthalle ab.

Lösungswort

Ausgabe 12/25

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ

Ort

☐ Ich bin mindestens 18 Jahre alt.

Es gelten oben stehende Teilnahmebedingungen und Datenschutzbestimmungen.

Nachhaltige Ideen für Weihnachten

Gemeinsame Momente verschenken

Was ist ein gutes Geschenk? Diese Frage stellt sich vielen Menschen zur Weihnachtszeit, wenn sie für ihre Liebsten, die eigentlich schon alles haben, auf der Suche nach dem richtigen Präsent sind. Dabei ist für viele Menschen Zeit das vielleicht größte Geschenk: gemeinsame Zeit voller Aufmerksamkeit und schöner Momente. Tatsächlich freuen sich längst nicht nur ältere Menschen über mehr Zeit und Nähe mit Freunden und Familie. Gutscheine für ein gemeinsames Frühstück, Kochabende oder Ausflüge eignen sich wunderbar für Klein und Groß. Viele Inspirationen, Zeit zu verschenken, gibt es unter

zeit-statt-zeug.de

Tipp
Schreiben Sie am besten schon ein konkretes Datum auf den Gutschein. So vergisst man die Aktivität nicht – und verschieben geht natürlich trotzdem noch.

Spendengeschenke wirken doppelt

Weihnachten ist die Zeit des Schenkens – doch nicht immer müssen es materielle Dinge sein. Viele Menschen entscheiden sich, anstelle klassischer Geschenke eine Spende zu machen und damit anderen zu helfen. Ob für Kinder in Not, den Tierschutz oder soziale Projekte in der eigenen Stadt: Ein Spendengeschenk verbindet die Freude des Schenkens mit einer guten Tat. So entsteht ein Geschenk, das doppelt wirkt – es macht nicht nur den Beschenkten stolz, sondern schenkt auch Hoffnung und Unterstützung dort, wo sie am dringendsten gebraucht wird.

Smarte Geschenkverpackungen

Geschenke müssen nicht immer in herkömmlichem Geschenkpapier verpackt werden, vor allem nicht in glänzendem Aluminium-Schmuckpapier. Sie können zum Beispiel Geschenkhüllen aus Versandkartons basteln, die kreativ bemalt oder mit Zweigen, getrockneten Blättern und Blumen verziert werden. Dabei sorgen alte Verpackungskartons von Geräten wie Handmixern oder Rasierern, in denen sich das Wunschgeschenk versteckt, zudem für ein herzhaftes Lachen. Und wenn Sie beispielsweise schöne Geschirrhandtücher verschenken, können Sie diese sogar direkt zum Einpacken benutzen.

Saisonal genießen

Wussten Sie, dass auch im Dezember viele Obst- und Gemüsesorten aus Deutschland Saison haben? Zum Beispiel Grünkohl, Feldsalat oder Birne. Falls Sie noch auf der Suche nach einem leckeren Gericht für die Feiertage sind, können Sie sich vom **GLOBUS** Saisonkalender inspirieren lassen:

globus.de/saisonkalender

Winterurlaub umweltschonend

Für alle, die auch beim Schneewandern und Co. ganz bewusst unterwegs sein wollen, hat mio praktische Tipps und Informationen gesammelt:

globus.de/nachhaltiger-winterurlaub

Ökologische Kerzenbeleuchtung

Kerzen aus Bio-zertifiziertem Bienenwachs sorgen umweltfreundlich für eine gemütliche Atmosphäre. Bei Kerzen auf das RAL-Gütezeichen achten, das strenge Standards für Inhalts-stoffe, Dochte und Lacke garantiert. Greifen Sie bei Teelichtern am besten zu solchen ohne Aluminiumschale, die in wiederverwendbaren Glasschalen zum Einsatz kommen können.

ANZEIGE

Aktuelles bei GLOBUS

Kreative Raclette- und Fondue-Ideen

Sind Sie auch ein Raclette- oder Fondue-Fan? Da hat **GLOBUS** genau das Richtige für Sie: Werfen Sie einen Blick in die neue Raclette- und Fondue-Broschüre und lassen Sie sich von den kreativen Rezeptideen inspirieren. Bei Fondue Bourguignonne, Lachsspießen vom Racletteegrill und Co. kommen Sie garantiert auf Ihre kulinarischen Kosten. Gleich online reinschauen und losschlemmen.

globus.de/fondue-raclette

Let's get wild

Jetzt gibt es das beliebte Fleischkäse-Brötchen auch in einer Wildfleischvariante. Lassen Sie sich das würzig-aromatische Wildfleischkäse-Brötchen am Metzgergrill in Ihrer **GLOBUS** Markthalle schmecken oder nehmen Sie den Wildfleischkäse zum Selbst-Aufbacken im Glas mit nach Hause. Aber Achtung: nur für kurze Zeit erhältlich.

Köstliches Partyhighlight

Ob zur Silvesterparty oder zum Spieleabend – das **GLOBUS** Partybrot verleiht jeder Feier das kulinarische i-Tüpfelchen. Neu an der Käsetheke in Ihrer Markthalle erhältlich, ist hier für jeden Geschmack etwas dabei: mit feuriger Schärfe in der Sorte „Jalapeño", mediterran aromatisch in der Sorte „getrocknete Tomate" oder als klassische „Flammkuchen"-Variante. Einfach zu Hause aufbacken, dippen und genießen.

mio nutzt das neue Jahr, um sich im Januar intensiv mit gesundheitsfördernder Ernährung zu beschäftigen. Freuen Sie sich auf spannende Infos zur Darmgesundheit sowie Tipps für einen stabilen Blutzucker und nehmen Sie den ein oder anderen Anstoß für neue Ernährungsgewohnheiten mit. Darüber hinaus erwarten Sie Expertenwissen zur proteinreichen Ernährung und alltagstaugliche High-Protein-Rezepte. Kommen Sie gut ins Jahr 2026!

24 Türchen voller Gewinne

Im Dezember erwartet Sie wieder der GLOBUS Instagram Adventskalender mit einer täglichen Gewinnchance auf tolle Preise. Schauen Sie am besten direkt mal vorbei und versuchen Sie Ihr Glück!

@globus.de

Die nächste *mio*-Ausgabe ist ab dem 2. Januar in Ihrer **GLOBUS** Markthalle erhältlich. Weitere spannende Beiträge finden Sie unter

globus.de/mio

Haben Sie Fragen oder Anregungen zur *mio*? Dann schreiben Sie uns gerne an **mio@globus.de**

ANZEIGE

imPRESS®

THE NO GLUE FALSIES™

Winter-Glam-Alarm! Die einfachsten künstlichen Wimpern der Welt!

Ganz ohne Kleber! 1 Schritt: Einfach andrücken & fertig!

- Optional 1 Tag oder bis zu 5 Tage Tragedauer
- Schonend zu den Wimpern
- Wiederverwendbar & wasserfest

Bring the Salon Home®

KISS®

ANZEIGE

‚*Kraftvolle*
Fleckenentfernung
und dabei
Energie sparen.‘

Persil sorgt selbst bei niedrigen Temperaturen für Tiefenreinheit und hilft, bis zu 65% Energie zu sparen, indem man bei 30° statt 60° wäscht.*

*forum-waschen.de/tipps/waschen/online-wasch-rechner

Eine Initiative von

Persil Schwarzkopf Perwoll Somat Pril got2b schauma WC FRISCH

Weitere Informationen zur Nachhaltigkeitskampagne von Henkel findest du hier:
weileseinenunterschiedmacht.de